Fritadeiras Eléctricas Oil Conserving Fryer (OCF30)™ Series

Manual de instalação e de operação

A Frymaster, uma associada da Commercial Food Equipment Service Association (Associação do Comércio de Serviços de Equipamento de Alimentos), recomenda o emprego de técnicos certificados pela CFESA.

Linha de assistência técnica de 24 horas
1-800-551-8633

JAN 2014
8196933

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

Portuguese / Português

AVISOS

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRECTAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER, OU DE UM DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADOS, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRECTO OU INDIRECTO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO AUTORIZADO.

AVISOS

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização profissional e deve ser operado exclusivamente por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparações devem ser efectuadas por uma assistência técnica autorizada pela Frymaster (FAS) ou por um outro profissional qualificado. A instalação, manutenção e reparações efectuadas por pessoal não qualificado fará caducar a garantia do fabricante. Para as definições de Pessoal qualificado, consulte o capítulo 1 deste manual.

AVISOS

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos nacionais e locais adequados do país e da região onde o aparelho é instalado. Para as especificações, consulte os REQUISITOS DE REGULAMENTOS NACIONAIS, no capítulo 2 deste manual.

NOTA PARA OS CLIENTES NOS EUA

Este dispositivo deverá ser instalado de acordo com o código básico de canalizações do Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e o Food Service Sanitation Manual do Food and Drug Administration.

AVISOS

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES

EUA

Este dispositivo está de acordo com a Parte 15 dos regulamentos FCC. A operação está dependente das duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não provocará nenhumas interferências nocivas, e 2) Este dispositivo está protegido contra quaisquer interferências, incluindo interferências que possam provocar a operação não desejada. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da classe A ou B, no que diz respeito às emissões de ruído de rádio, conforme as definições da norma ICED-003, do Canadian Department of Communications.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PERIGO

Os erros de instalação, afinação, manutenção ou assistência técnica, e as alterações não autorizadas, podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento, leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção.

⚠ PERIGO

A saliência na frente do aparelho não é um degrau! Nunca se ponha em pé no aparelho. Podem ser provocadas lesões sérias por tropeçar ou pelo contacto directo com o óleo de fritura quente.

⚠ PERIGO

Não guarde nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na área deste ou de qualquer outro aparelho.

⚠ PERIGO

A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ AVISOS

Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

⚠ PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).

⚠ PERIGO

Antes de mover, testar, manter ou reparar a fritadeira Frymaster, desligue TODOS os cabos de alimentação da fritadeira.

⚠ AVISOS

As instruções neste manual sobre a utilização de um sistema de óleo a granel para enchimento e eliminação de óleo são para um sistema RTI e Frontline. Estas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de óleo a granel.

⚠ AVISOS

CRIANÇAS OU PESSOAS COM DEFICIENCIÊNCIA FÍSICA OU MENTAL NÃO DEVEM OPERAR ESTE EQUIPAMENTO E DEVEM SE MANTER AFASTADAS DO MESMO DURANTE A OPERAÇÃO.

⚠ AVISOS

NÃO USAR JATOS DE ÁGUA PARA HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO. PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Fritadeiras Eléctricas OCF30™ Series
Manual de Instalação e operação

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Introdução
1.1 Geral 1-1
1.2 Informações de segurança 1-1
1.3 Informações sobre o computador 1-2
1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE) 1-2
1.5 Instalação, operação e assistência técnica 1-2
1.6 Definições 1-2
1.7 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte 1-3
1.8 Informações de assistência técnica 1-3
CAPÍTULO 2: Instruções de instalação
2.1 Requisitos gerais de instalação 2-1
2.1.1 Espaço livre e ventilação 2-2
2.1.2 Requisitos eléctricos de ligação à terra 2-2
2.1.3 Requisitos australianos 2-3
2.2 Potência necessária 2-3
2.3 Posicionamento da fritadeira 2-4
CAPÍTULO 3: Instruções de funcionamento
3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de encerramento 3-2
3.2 Funcionamento 3-2
3.3 Enchimento até cima automático Oil Attendant™ 3-3
3.3.1 Instalar o reservatório do óleo 3-3
3.3.2 Mudanças de óleo de rotina 3-3
3.3.3 Sistemas de óleo a granel 3-4
CAPÍTULO 4: Instruções de filtragem
4.1 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização 4-1
4.1.1 Preparação para a utilização com papel de filtro ou cartucho de filtro 4-1
4.1.2 Preparação para a utilização com o grupo construtivo do filtro Magnasol 4-2
4.2 Filtragem 4-3
4.2.1 Operação do filtro 4-3
4.3 Desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol 4-5
4.4 Drenagem e eliminação do óleo usado 4-6
CAPÍTULO 5: Manutenção preventiva
5.1 Limpeza da fritadeira 5-1
5.2 Inspecções e assistência técnica diárias 5-1
5.2.1 Inspeccionar a fritadeira quanto a danos - Diariamente 5-1
5.2.2 Limpeza o interior e exterior do armário da fritadeira - Diariamente 5-1
5.2.3 Limpeza o sistema de filtragem integrado - Diariamente 5-1
5.3 Inspecções e assistência técnica semanais 5-2
5.3.1 Limpeza a cuba de fritura e os elementos térmicos 5-2
5.3.2 Limpeza por fervura da cuba de fritura 5-2
5.3.3 Limpeza dos componentes amovíveis e acessórios – Semanalmente 5-3

5.4 Inspecções e assistência técnica mensais 5-3
5.4.1 Verificar a precisão do valor pré-definido do controlador 5-3
5.5 Inspecção anual/periódica do sistema 5-3
5.5.1 Fritadeira 5-3
5.5.2 Sistema de filtragem integrado 5-4
CAPÍTULO 6: Reparação de avarias por parte do operador
6.1 Introdução 6-1
6.2 Reparação de avarias 6-2
6.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento 6-2
6.2.2 Mensagens de erro e problemas exibidos 6-2
6.2.3 Problemas de elevação da cesta 6-3
6.2.4 Problemas de filtragem 6-4
6.2.5 Problemas de enchimento até cima automático 6-4
6.2.6 Códigos do registo de erros 6-5
6.2.7 Teste de limite elevado 6-5
CAPÍTULO 7: DIAGRAMAS DE CABLAGEM
7.1 Cablagem OCF30 simplificada 7-1
7.2 Cablagem dos componentes doméstica com controlador 3000 7-2
7.3 Cablagem dos componentes doméstica com controlador CM3.5 7-3
7.4 Cablagem dos componentes CE 7-4
7.5 Cablagem dos componentes CSA 7-5
7.6 Configuração Dellta da caixa de contactos 7-6
7.7 Configuração WYE da caixa de contactos 7-7
ANEXO A: Instruções para preparar o JIB de ciclo de fusão
ANEXO B: Instruções de utilização do forno de ciclo de fusão
ANEXO C: Instruções de óleo a granel

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

1.1 Geral

Leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual antes de iniciar a operação deste equipamento. Este manual abrange todas as configurações das variantes FPEL14 e FPEL17. As fritadeiras desta família de modelos têm a maior parte das peças iguais, e, quando tratadas como um grupo, serão chamadas de fritadeiras eléctricas “OCF30™ Series”.

Embora tenham uma aparência semelhante à família RE Series Electric de fritadeiras eléctricas, as fritadeiras OCF30™ Series Electric com a tecnologia SMART4U® possuem uma cuba de fritura com volume de óleo baixo com um sistema de enchimento até cima automático opcional. A concepção "Euro-Look" possui uma tampa superior arredondada e uma drenagem redonda de grandes dimensões, garantindo que os fritos e outros detritos são removidos para a panela de filtragem. Outras funcionalidades, tais como elementos de rotação e sistema de filtragem, permanecem inalterados no essencial. As fritadeiras OCF30™ Series Electric são controladas através de um computador 3000 ou CM3.5. As fritadeiras desta série são fornecidas com configurações de recipiente total ou dividido e podem ser adquiridas como fritadeiras com dois, três ou quatro recipientes.

1.2 Informações de segurança

Antes de iniciar a operação da sua unidade, leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

Ao longo deste manual encontrará anotações dentro de caixas com molduras duplas, semelhantes à caixa indicada em baixo.

PERIGO
Óleo de fritura quente provoca queimaduras graves. Nunca tente mexer numa fritadeira que contenha óleo quente ou transferir óleo de um recipiente para outro.

Caixas de **CUIDADO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em falhas do seu sistema***.

Caixas de **AVISO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em danos do seu sistema*** e que podem provocar falhas do seu sistema.

Caixas de **PERIGO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em lesões do pessoal*** e que podem danificar o seu sistema e/ou provocar falhas do seu sistema.

As fritadeiras eléctricas OCF30™ Series possuem uma função de detecção de temperatura elevada que desliga a alimentação dos elementos se os controlos de temperatura falharem.

1.3 Informações sobre o computador

Este equipamento foi testado e comprovado que cumpre com os limites em vigor para equipamentos digitais da Classe A, conforme a Parte 15 dos regulamentos FCC. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B. Estes limites foram concebidos para assegurar uma protecção adequada contra interferências nocivas, caso o equipamento esteja a ser operado em ambientes comerciais. Este equipamento gere, utiliza e transmite energia de frequência de rádio, e, se não for instalado e utilizado conforme o manual de instruções, pode provocar interferências nocivas nas comunicações de rádio. A operação do equipamento em áreas residenciais irá provavelmente provocar interferências nocivas, o que obrigará o utilizador a corrigir estas interferências às suas próprias custas.

Pela presente, o utilizador é admoestado de que, quaisquer alterações ou modificações não autorizadas expressamente pela parte responsável pela observação, pode fazer caducar a autorização de utilização para a operação do equipamento.

Caso necessário, o utilizador deve consultar o vendedor ou um técnico experiente em rádio e televisão, para obter sugestões adicionais.

Para informações auxiliares, o utilizador pode recorrer à brochura seguinte, editada pela Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Esta brochura pode ser encomendada no U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu determinadas normas específicas respeitantes a equipamentos deste tipo. Sempre que exista uma diferença entre as normas CE e normas Não-CE, as informações ou instruções pertinentes são identificadas mediante caixas sombreadas semelhantes à caixa abaixo indicada.

Norma CE
Exemplo de uma caixa para distinguir informações específicas para a CE e para Não-CE.

1.5 Instalação, operação e assistência técnica

As informações de operação para o equipamento Frymaster foram compiladas para utilização por pessoal qualificado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6. **Toda a instalação e assistência técnica do equipamento Frymaster deve ser efectuada por pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6.**

1.6 Definições

PESSOAL DE OPERAÇÃO QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO

O pessoal de operação qualificado/autorizado é aquele que leu cuidadosamente as informações deste manual e se familiarizou com as funções do equipamento ou que teve uma experiência anterior com a operação do equipamento abrangido pelo presente manual.

PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de instalação qualificado são pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que, pessoalmente ou através de um representante, está envolvido e é responsável pela instalação de aparelhos eléctricos. O pessoal qualificado deve ser experiente neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as precauções eléctricas envolvidas e estar de acordo com todos os requisitos impostos pelos códigos nacionais e locais aplicáveis.

PESSOAL QUALIFICADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O pessoal qualificado de assistência técnica é aquele que está familiarizado com o equipamento Frymaster e que foi autorizado pela Frymaster, L.L.C. a prestar assistência técnica ao equipamento. Todo o pessoal de assistência técnica autorizado deve estar equipado com um conjunto completo de manuais de assistência técnica e peças e manter em armazém uma quantidade mínima de peças para o equipamento Frymaster. Existe uma lista de assistências técnicas autorizadas Frymaster (FAS) no site Web da Frymaster em www.frymaster.com. ***O não recurso a pessoal qualificado de assistência técnica fará caducar a garantia da Frymaster relativamente ao equipamento.***

1.7 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte

O que deve fazer quando o equipamento chegar danificado:

Por favor, lembre-se que, este equipamento foi inspeccionado cuidadosamente e embalado por pessoal especializado, antes de sair da fábrica. **A Frymaster não assume responsabilidades por danos ou perdas ocorridas durante o transporte.** A transportadora aceita a plena responsabilidade pela entrega segura no momento da entrega do equipamento.

1. Escreva a sua reclamação de danos imediatamente — Independentemente do volume de danos.
2. Perdas ou danos visíveis — Assegure-se que isto é anotado na guia de transporte ou no comprovativo de entrega, devendo ser assinado pela pessoa que efectuou a entrega.
3. Perdas ou danos ocultos — Caso o dano não seja notado antes do equipamento ser desembalado, notifique imediatamente a transportadora ou a empresa e escreva uma reclamação de danos ocultos. Isso deve ser feito dentro de 15 dias após entrega. Assegure-se que a embalagem é guardada para inspecção.

1.8 Informações de assistência técnica

Para manutenção não rotineira ou para reparações, ou ainda para informações de assistência técnica, contacte a assistência técnica autorizada Frymaster (FAS). Para informações de assistência técnica, telefone para o departamento de assistência técnica da Frymaster através dos números 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 por por e-mail através do endereço service@frymaster.com. As informações seguintes serão necessárias para poder atendê-lo de forma eficiente:

Número do modelo ____________________________

Número de série ______________________________

Tensão _____________________________________

Natureza do problema ________________________

____

____

CONSERVE E GUARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ II SERIES
CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Requisitos gerais de instalação

A devida instalação é essencial para a operação segura, eficiente e livre de falhas deste aparelho.

Pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6 do presente manual, deve efectuar toda a instalação e assistência técnica no equipamento Frymaster.

A não utilização de pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Secção 1.6 deste manual) durante a instalação ou assistência técnica do equipamento fará caducar a garantia da Frymaster e poderá provocar danos no equipamento ou lesões no pessoal.

Em caso de conflito entre as instruções e informações contidas neste manual e os códigos ou regulamentos locais ou nacionais, a instalação e operação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes no país onde o equipamento será instalado.

Para a assistência técnica, contacte a assistência técnica autorizada Frymaster local.

AVISOS
Todas as fritadeiras enviadas sem cabos fornecidos de fábrica e conjuntos de fichas necessitam da instalação de cablagem utilizando cabos flexíveis no bloco de terminais localizado na parte posterior da fritadeira. Estas fritadeiras devem estar ligadas de acordo com as especificações NEC. As unidades com cablagem devem ter instalados dispositivos de limitação.

⚠ PERIGO
Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).

AVISOS
Caso este equipamento seja ligado directamente à fonte de alimentação, deve ser integrado um dispositivo de corte da alimentação na cablagem fixa, com um corte de contactos de, no mínimo 3 mm, em todos os pólos.

AVISOS
Este equipamento deve ser colocado de modo a que, a ficha fique acessível, desde que não sejam instalados outros dispositivos de corte da fonte de alimentação (p.ex., um disjuntor de circuito).

AVISOS
Caso este aparelho esteja ligado de forma permanente à cablagem fixa, o aparelho deve ser desligado mediante fios de cobre homologados para temperaturas de, no mínimo, 75 ºC.

AVISOS
Caso o cabo de alimentação eléctrica esteja danificado, este deve ser substituído por um técnico de assistência técnica autorizada pela Frymaster/Dean (ATAF) ou por uma outra pessoa de qualificação semelhante, para evitar quaisquer perigos.

⚠ PERIGO
Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma tensão e fase como o especificado na placa de dados de potência no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO
Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO
Os aparelhos Frymaster equipados com pernas são para instalações estacionárias. Os aparelhos equipados com pernas devem ser levantados durante a sua movimentação para evitar danos do aparelho e lesões corporais. Para instalações móveis, devem utilizar-se rodízios para equipamentos a título de opção. Tem perguntas? LIGUE PARA A AGÊNCIA DE SERVIÇO AUTORIZADA OU PARA O DISTRIBUIDOR.

⚠ PERIGO
Não monte uma placa de drenagem tipo avental numa fritadeira. A fritadeira pode ficar instável, tombar e provocar lesões. A zona do aparelho deve ser mantida sempre desobstruída e livre de quaisquer materiais inflamáveis.

⚠ PERIGO
Os códigos de construção proíbem que uma fritadeira com o seu depósito de óleo quente aberto seja instalada ao lado de qualquer tipo de chamas vidas, incluindo as produzidas por grelhas e intervalos.

Em caso de falta de energia, a(s) fritadeira(s) vão desligar-se automaticamente. Caso isto ocorra, comute o interruptor de alimentação para OFF (desligado). Não tente ligar a(s) fritadeira(s), antes da alimentação ter sido restabelecida.

2.1.1 Espaço livre e ventilação

Este aparelho deve ficar livre e deve ser mantido livre de material inflamável, exceptuando o facto de poder ser instalado sobre pavimentos inflamáveis.

Deve estar assegurado um espaço livre de 15 cm em ambos os lados e por trás do equipamento, relativamente a construções inflamáveis. Deve existir um espaço livre de, no mínimo, 61 cm em frente do equipamento, para a assistência técnica e operação devida.

⚠ AVISOS
Nunca obstrua a área à volta da base ou por baixo das fritadeiras.

2.1.2 Requisitos eléctricos de ligação à terra

Todos os equipamentos eléctricos devem ser ligados à terra de acordo com todos os regulamentos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com os regulamentos da CE. Todas as unidades (cabo ligado ou permanentemente ligado) devem estar ligadas a um sistema de alimentação de energia ligado à terra. Existe um esquema eléctrico localizado no interior da porta da fritadeira. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para obter as tensões adequadas.

2.1.3 Requisitos Australianos

Instalação obrigatória de acordo com AS 5601 / AG 601, e os regulamentos locais de gás, electricidade, e quaisquer outros regulamentos públicos relevantes.

2.2 Potência necessária

Requisitos Trifásicos (3)					
MODELO	TENSÃO	FIO SERVIÇO	TAMANHO MÍNIMO DO FIO AWG	(mm)	AMPS (por cada perna)
FPEL14	208	3	6	(4,11)	39
FPEL14	240	3	6	(4,11)	34
FPEL14	480	3	8	(2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPEL17	208	3	6	(4,11)	48
FPEL17	240	3	6	(4,11)	41
FPEL17	480	3	6	(4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6	(4,11)	25

AVISOS

Caso este aparelho esteja ligado de forma permanente à cablagem fixa, o aparelho deve ser desligado mediante fios de cobre homologados para temperaturas de, no mínimo, 75 ºC.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma tensão e fase como o especificado na placa de dados de potência no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

2.3 Posicionamento da fritadeira

⚠ PERIGO
Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster/Dean 1-800-551-8633

1. Após ter posicionado a fritadeira na estação de fritura, utilize um nível de bolha e coloque-o no topo da cuba de fritar, para verificar se a unidade está nivelada, relativamente aos lados e à parte da frente e de trás.

   Para duas fritadeiras, ajuste os rodízios tendo cuidado para garantir que a(s) fritadeira(s) está(ão) à altura correcta na estação de fritura.

   Uma vez alinhada a fritadeira na sua posição final, instale os limitadores fornecidos pelo fornecedor local de equipamento de restauração (KES) para limitar o movimento da fritadeira, de modo a que esta não fique segurada pelos cabos ou pela cablagem, e não transmita qualquer esforço para os mesmos. Instale os limitadores de acordo com as instruções em anexo. Caso os limitadores sejam desmontados para a assistência técnica ou por outras razões, estes devem ser novamente montados, antes de utilizar a fritadeira.

⚠ PERIGO
Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).

⚠ PERIGO
O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Evite o contacto. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser retirado da fritadeira antes de iniciar a movimentação da mesma, para evitar derrames de óleo, quedas e queimaduras graves. A fritadeira pode entornar e causar lesões pessoais, se não estiver assegurada uma posição estacionária.

2. Feche a(s) válvula(s) de drenagem da fritadeira

3. Limpe e encha a(s) cuba(s) de fritura até chegar à linha inferior do nível de óleo com óleo de fritura. (Veja ***Configuração do equipamento e Procedimentos de desligamento*** no Capítulo 3).

2.4 Instalando o Cradle JIB

Abra a porta da fritadeira (normalmente a porta à direita) e remova a chave cruz usada para suportar o transporte, removendo os quatro parafusos (ver Figura 1). Instale a armação do JIB fornecida no pacote de acessórios com os parafusos removidos no passo de remoção do gancho cruzado. (ver Figura 2). Se utilizar a opção de gordura sólida, consulte o Anexo A no final deste manual para obter instruções sobre a sua instalação.

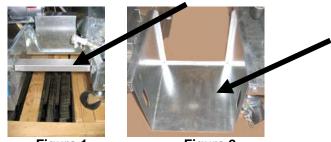
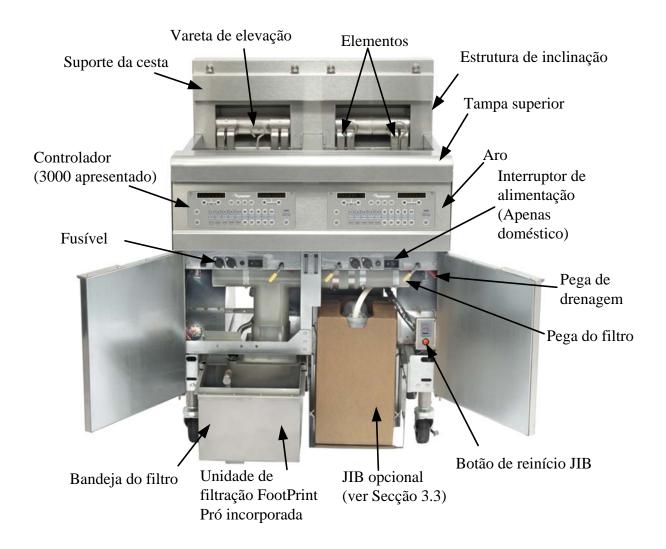



Figura 1 **Figura 2**

FRITADEIRA ELÉCTRICA OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

CONFIGURAÇÃO TÍPICA (FPEL214 APRESENTADO)

NOTA: A aparência da fritadeira adquirida poderá diferir ligeiramente da apresentada dependendo da configuração e data de fabrico.

3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de encerramento

Configuração

PERIGO
Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

PERIGO
Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

AVISO
O aparelho OCF30™ não tem como objectivo utilizar o ciclo de fusão sem um kit de gordura sólida instalado. Utilize apenas o ciclo de fusão líquido com esta fritadeira um kit de gordura sólida não está instalado. O uso do ciclo de fusão sólido irá entupir sem um kit de gordura sólida as linhas de óleo. A capacidade de óleo da fritadeira OCF30™ é de 14 quilos. 14 litros para uma cuba cheia e 7 quilos. 7 litros para uma cuba dupla a 21°C.

PERIGO
Ao utilizar gordura sólida, coloque a gordura no fundo da cuba de fritura. NUNCA OPERE a fritadeira com um bloco de gordura sólida colocado na parte superior da cuba de fritura. Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar também um incêndio instantâneo.

AVISO
CONFERIR A CAPACIDADE MÁXIMA DE CARGA POR CICLO PARA ALIMENTOS MOLHADOS OU CONGELADOS. PERIGO DE SURTOS DE EBULIÇÃO.

Antes de encher as cubras de fritura com óleo, certifique-se de que todas as drenagens estão fechadas.

1. Encha a cuba de fritura com óleo de fritura até à parte <u>inferior</u> de OIL LEVEL que se encontra no lado traseiro da cuba de fritura. Assim é permitida a expansão do óleo durante o aquecimento. Nunca encha com óleo frio para além da linha inferior; podem ocorrer derrames quando o óleo se expandir devido ao calor.
2. Assegure-se que, o(s) cabo(s) de alimentação esteja/estejam inseridos na(s) respectiva(s) tomada(s). Verifique se a face da ficha está perfeitamente alinhada com a placa de saída, sem quaisquer partes dos pinos de contacto visíveis.
3. Certifique-se de que a alimentação está ligada. Alguns modelos estão equipados com um interruptor principal localizado atrás do armário da porta da fritadeira no painel frontal da caixa de componentes, junto ao fusível. OFF (desligado) é exibido no controlador.
4. Certifique-se de que o controlador está ON. Quando o controlador for ligado, a fritadeira irá começar a aquecer e irá exibir **MLT-CYCL** em alternância com a temperatura e valor pré-definido até a temperatura da fritadeira atingir 82 °C. Em fritadeiras equipadas com o controlador CM 3, a exibição altera para LOW TEMP até estar no intervalo de 9,5 ºC do valor pré-definido. Em seguida, o visor muda para o produto ou linhas tracejadas. No controlador 3000, após a fritadeira alcançar o valor pré-definido, o visor muda para DROP e a fritadeira está pronta para ser utilizada. Para sair do ciclo de fusão no controlador 3000, prima o botão EXIT COOL. Responda YES (Sim) à pergunta EXIT MELT (Sair da Fusão)?
5. Assegure-se de que o nível do óleo chega até ao *topo* da linha OIL LEVEL, com o <u>*óleo à temperatura de fritura*</u>.

Encerramento

1. Filtre o óleo de fritura e limpe as fritadeiras (veja os capítulos 5 e 6). Se estiver a utilizar um controlador CM3.5, inverta os passos 1 e 2.
2. Desligue a fritadeira.
3. Coloque as coberturas das cubas de fritadeiras nas cubas.

3.2 Funcionamento

A fritadeira está equipada com um controlador 3000 ou CM3.5 (ilustrados na página seguinte). As instruções relativas ao procedimento de programação e funcionamento das fritadeiras com o controlador 3000 encontram-se no Manual *819-6872 do Controlador 3000*. Para as instruções de operação específicas para os controladores CM3.5, consulte o manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster fornecido com a sua fritadeira.

CONTROLADOR 3000 **CM3.5**

Para as instruções de funcionamento para o sistema de filtragem integrado, consulte o Capítulo 4 deste manual.

3.3 Enchimento até cima automático Oil Attendant®

Quando o sistema de enchimento até cima Oil Attendant® está instalado na fritadeira, é óleo é continuamente enchido até cima na fritadeira através de um reservatório no armário. O reservatório aguenta com uma caixa de óleo de 15 quilos. Numa operação típica isto leva aproximadamente dois dias antes da substituição. Os componentes do sistema são anotados à direita (ver Figura 1).

NOTA: O sistema tem o objectivo de encher até cima as cubras de fritura e não enchê-las. As cubas de fritura irão necessitar de enchimento manual aquando do início e depois da eliminação.

Figura 1

3.3.1 Instalar o reservatório do óleo

Remova a tampa original do reservatório de óleo e a linha de alumínio. Substitua-a pela tampa fornecida, que tem ligado o hardware de sucção. Assegure-se de que o tubo alimentador da tampa chega ao fundo do reservatório de óleo.

Coloque o reservatório de óleo dentro do armário e ponha-o no sítio correcto (tal como o mostrado na página seguinte). Evite agarrar o hardware de sucção no interior do armário enquanto o recipiente é colocado na fritadeira.

O sistema agora está preparado para o funcionamento. À medida que a fritadeira aquece até às temperaturas pré-programadas, o sistema irá ser alimentado e, em seguida, adiciona lentamente óleo às cubas de fritura conforme necessário até o óleo alcançar um nível ideal.

3.3.2 Mudanças de óleo de rotina

Quando o nível do reservatório do óleo é baixo, o controlador exibe TOPOFF OIL EMPTY (Sem óleo de enchimento até cima) no visor esquerdo e CONFIRM (confirmar) no visor direito. Prima ▲. Alguns procedimentos podem das fotografias apresentadas. Siga as instruções do fabricante para mudar o JIB. Se utilizar gordura sólida, consulte o Anexo B no final deste manual para obter instruções.

1. Abra o armário e faça deslizar o JIB do armário (ver Figura 4).

Figura 4

2. Remova a tampa e coloque algum óleo restante no recipiente nas cubas de fritura de forma igual (ver Figura 5).

Figura 5

3. Com o jarro perpendicular, remova a tampa e o vedante de alumínio (ver Figura 6).

Figura 6

AVISO:
Não adicione óleo QUENTE ou UTILIZADO a um JIB.

4. Coloque o tubo no novo recipiente cheio (ver Figura 7).

Figura 7

5. Coloque o JIB na prateleira dentro do armário da fritadeira (tal como na Figura 5).

6. Prima e mantenha premido o botão de reinício JIB cor-de-laranja durante **três (3) segundos** para reiniciar o sistema de enchimento até cima. (ver Figura 8).

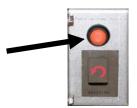



Figura 8

A imagem e localização podem diferir da fotografia.

3.3.3 Sistemas de óleo a granel

Instruções para instalar e utilizar sistemas de óleo a granel podem ser encontradas no Anexo C localizado na parte final deste manual.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

⚠ AVISOS

O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

⚠ AVISOS

O ÓLEO DEVERÁ SER MANTIDO LIMPO (FILTRADO OU TROCADO QUANDO REQUERIDO). ÓLEO VELHO OU SUJO PODE PROVOCAR INFLAMAÇÃO ABAIXO DE 200°C OU SURTOS DE EBULIÇÃO.

4.1 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço. O sistema de filtragem FootPrint Pro está disponível em três configurações diferentes:

- Papel de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção grande, e uma rede de filtro metálica.
- Cartucho de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção pequeno, e uma rede de filtro metálica.
- Filtro Magnasol – inclui a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol.

O capítulo 4.1.1 trata da preparação das configurações Papel de filtro e Cartucho de filtro para a utilização. Para instruções sobre a preparação da configuração Filtro Magnasol para a utilização, consulte o capítulo 4.1.2. A operação de todas as três configurações é igual e é tratada no capítulo 4.3. A desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol são tratadas no capítulo 4.4.

4.1.1 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização com papel de filtro ou cartucho de filtro

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço. O sistema de filtragem FootPrint Pro utiliza uma configuração de papel de filtro que inclui a travessa de restos, um anel de retenção grande, e uma rede de filtro metálica.

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos, o anel de retenção, o papel de filtro e a rede de filtro (Veja Figura 1). Limpe todos os componentes com uma solução de detergente e água quente, e de seguida, seque-os cuidadosamente.

   A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (UEG) construída antes de Janeiro de 2004 seja posicionada por baixo do dreno. Instruções de descarte na página 1-6 no manual do controlador 819-6872.

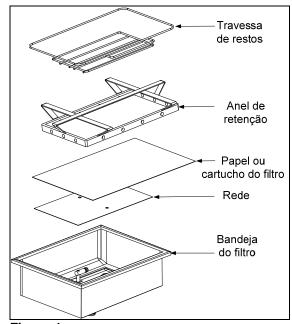



Figura 1

2. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam em perfeitas condições.
3. De seguida, pela ordem inversa, coloque a rede de filtro metálica no centro do fundo da panela, de seguida, coloque uma folha de papel de filtro no topo da rede, com sobreposição em todos os lados (Veja Figura 1). Se utilizar o cartucho de filtro, assegure-se que o lado áspero do cartucho esteja virado para cima, e coloque o cartucho por cima da rede, tendo em atenção que, o cartucho esteja entre as arestas estruturadas da panela de filtragem.
4. Posicione o anel de retenção por cima do papel de filtro e faça descer o anel para dentro da panela, permitindo que o papel encoste nos lados da panela de filtragem (Veja Figura 3).
5. Logo que o anel de retenção estiver na sua posição, e caso estiver a utilizar papel de filtro, polvilhe um pacote de pó de filtragem uniformemente sobre o papel. (Veja figura 4)
6. Substitua a travessa de restos na panela de filtro, de seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a sob a drenagem.

Figura 2

Figura 3

Figura 4

4.1.2 Preparação para a utilização com o grupo construtivo do filtro Magnasol

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol (veja Figura 5). Limpe conforme descrito na secção 4.4

   A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (UEG) seja posicionada por baixo do dreno.

   NOTA: Para instruções como desmontar e montar o grupo construtivo da rede do filtro Magnasol, consulte o capítulo 4.4.
2. Inspeccione a guarnição no fundo do grupo construtivo do filtro Magnasol para assegurar que, o O-ringue esteja na correcta posição e em perfeitas condições. (Veja figura 6)
3. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam na correcta posição e em perfeitas condições. (Veja Figura 2 acima).
4. Substitua o grupo construtivo do filtro Magnasol da panela de filtragem, assegurando que a guarnição no fundo do grupo construtivo assenta de forma segura na tomada do fundo da panela. Polvilhe um pacote de pó de filtragem Magnasol XL uniformemente sobre a rede.
5. Substitua a travessa de restos e, em seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a ao longo do curso, até ao fundo do armário.

Figura 5

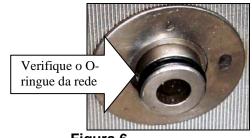



Figura 6

4.2 Filtragem

Um controlador 3000 alerta o utilizador quando filtrar na fritadeira OCF30™. Depois de um número de ciclos de fritura, o controlador exibe FILTER NOW? alternando com **YES NO** (Sim/Não). Siga as instruções na página 1-12 do manual do controlador 3000 (819-6872). Se NO (Não) for seleccionado ou um ciclo de fritura se iniciar, o controlador irá ligar-se de novo para filtrar o óleo.

Quando solicitado, a filtragem é utilizada para iniciar manualmente um filtro. Consulte a página 1-11 do manual do controlador 3000 (819-6872) acerca do menu do filtro.

A fritadeira **DEVE** estar na temperatura do valor pré-definido para que qualquer operação de filtragem inicie.

Nota: NÃO filtre várias cubas em simultâneo.

4.2.1 Operação do filtro

> ⚠ **PERIGO**
> **A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177°C ou cerca disso. Assegure-se que, as pegas de drenagem estão na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.**

> ⚠ **PERIGO**
> **NUNCA tentar a drenagem do óleo de fritura da fritadeira com os elementos térmicos ligados! Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar um incêndio instantâneo. Isto também fará caducar a garantia Frymaster.**

1. Certifique-se de que o filtro está preparado. Veja Secção. 4,1.
2. Certifique-se de que o óleo está à temperatura de serviço
3. Quando solicitado, drene a cuba de fritura para a panela de filtragem rodando a pega da válvula de drenagem em 90 º (Veja Figura 7). Caso necessário, utilize a vareta de limpeza ***Fryer's Friend***, para desobstruir o dreno pelo **interior** da cuba de fritura.

Figura 7

> ⚠ **PERIGO**
> **Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar um fluxo excessivo e salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.**

⚠ PERIGO
NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

⚠ PERIGO
NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após o óleo ter sido drenado da cuba de fritura e quando solicitado, vire a pega do filtro para a posição **"I"** para ligar a bomba e inicie o processo de filtragem. Pode haver um ligeiro atraso, até que a bomba inicie o seu trabalho (veja Figura 8).

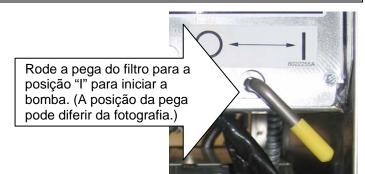



Figura 8

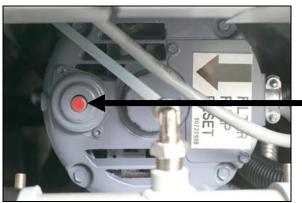
5. A bomba do filtro trasfega o óleo, passando pelo meio filtrante, e recircula-o de volta para cima, passando-o pela cuba de fritura, durante uma filtragem.

6. Após o óleo ser filtrado, feche a válvula de drenagem quando solicitado e deixe que a fritadeira se encha de novo. Deixe a bomba do filtro trabalhar durante 10 a 12 segundos após o óleo começar a borbulhar. Desligue o filtro.

7. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. (Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em operação).

8. Desligue a fritadeira quando solicitado.

O computador exibe OFF (desligado) quando terminado.

⚠ AVISOS
A bomba do filtro vem equipada com um interruptor de reinício manual, para a eventualidade do motor sobreaquecer ou de ocorrer uma falha eléctrica. Caso o disjuntor dispare, desligue a alimentação do sistema de filtragem e deixe que o motor da bomba arrefeça durante 20 minutos antes de tentar reiniciar o interruptor (veja a fotografia abaixo).

Interruptor de reinício da bomba do filtro

⚠ AVISOS

Utilize equipamento de segurança apropriado e tenha cuidado quando reiniciar o interruptor de reinício da bomba do filtro. Reiniciar o interruptor deve ser efectuado com cuidado para evitar a possibilidade de uma queimadura grave devido a manuseamento descuidado à volta do tubo de dreno e da cuba de fritura.

⚠ PERIGO

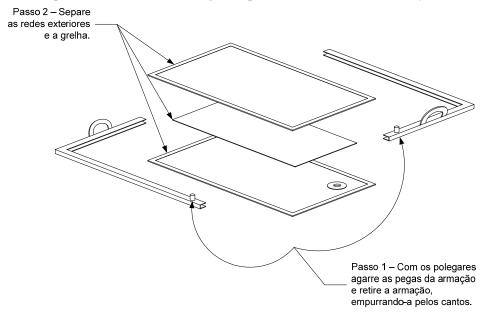
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ AVISOS

Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

4.3 Desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol

Desmontagem

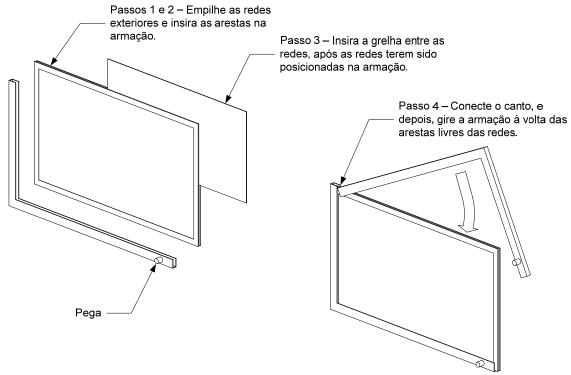
1. Agarre na armação com os seus polegares colocados nas pegas no canto do grupo construtivo, e puxe-a para fora, em direcções opostas, para separar a armação no canto. Continue a abrir a armação (irá girar no canto oposto), até que as redes exteriores e a grelha possam ser retiradas da armação.

2. Separe as redes exteriores e a grelha.

Limpeza

1. Limpe as duas peças da armação, as redes exteriores e a grelha, utilizando um desengordurante de boa qualidade e água quente proveniente de um bocal de pulverização. As ranhuras das peças da armação de selagem podem ser limpas com o canto de um Scotch-Brite™ ou esponja semelhante.

2. Em cada limpeza por fervura calendarizada, desmonte o grupo construtivo do filtro de folha e coloque-o na cuba de fritura a ser limpa por fervura. Siga os procedimentos de limpeza por fervura descritos no capítulo 5.3.2 deste manual.
3. Deixe todos os componentes do filtro secarem ao ar ou seque-os cuidadosamente com toalhas limpas, antes da nova montagem.

Nova montagem

1. Junte as duas redes exteriores e alinhe as suas arestas (veja a ilustração abaixo).
2. Insira as redes numa das duas metades da armação (é indiferente em que metade). Assegure-se que a guarnição da rede de fundo fique do lado oposto da armação da pega.
3. Meta a grelha entre as redes, assegurando-se que a grelha fique centrada entre as arestas das redes.
4. Conecte a outra metade da armação no canto oposto às pegas e gire a armação por cima das arestas livres da rede.

4.4 Drenagem e eliminação do óleo usado

Quando o óleo de confecção estiver condensado, drene o óleo para a panela de filtragem, UEG ou outro recipiente de METÁLICO para transportar para o depósito de eliminação ou, se estiver instalado um sistema de óleo a granel, utilize o sistema de descarte de óleo a granel seleccionado DISPOSE (Eliminar) no menu do filtro se a fritadeira estiver equipada com um controlador 3000 (consulte a página 1-13 do manual 819-6872 do controlador 3000) e siga as mensagens e instruções sobre a eliminação do óleo do sistema de óleo a granel. Para a drenagem e eliminação segura e adequada do óleo usado, a Frymaster recomenda a utilização da Unidade de Eliminação de Gordura Frymaster (UEG) para sistemas JIB. A UEG pode ser adquirida no seu representante local). **NOTA:** Se estiver a utilizar uma unidade fabricada antes de Janeiro de 2004, a tampa da panela de fritura deve ser removida para permitir que a unidade possa ser posicionada por baixo do dreno. Para retirar a tampa, levante-a pela aresta dianteira e puxe-a directamente para fora do armário. Para obter instruções de operação específicas, consulte a documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação.

Caso não esteja disponível uma unidade para a eliminação, deixe o óleo arrefecer até aos 38°C, de seguida, drene o óleo para um balde METÁLICO com tampa, ou para um recipiente METÁLICO semelhante.

⚠ PERIGO
A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177°C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

⚠ PERIGO
Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para a eliminação.

⚠ PERIGO
Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.

1. Coloque o interruptor de alimentação do computador na posição **OFF** (Desligado).
2. Posicione um recipiente METÁLICO com uma cobertura de fecho hermético por baixo do tubo de drenagem. O recipiente METÁLICO deve ter resistência suficiente ao calor do óleo, podendo guardar líquidos quentes.
3. Siga as instruções de eliminação de óleo na página 1-13 do manual 819-6872 do controlador 3000 se estiver equipado com um controlador 3000. Abra lentamente a válvula de drenagem para evitar salpicos. Caso a válvula de drenagem fique entupida com partículas de alimento, utilize o Fryer's Friend (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

⚠ PERIGO
NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

⚠ PERIGO
NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após drenagem do óleo, limpe todas as partículas de alimentos e o óleo remanescente da cuba de fritura. TENHA CUIDADO, este material continua a poder provocar queimaduras muito graves se entrar em contacto com a pele.
5. Certifique-se de que a válvula de drenagem está fechada e encha a cuba da fritadeira com óleo fritura fresco, limpo ou filtrado, até chegar à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

5.1 Limpeza da fritadeira

⚠ PERIGO
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ PERIGO
Nunca tente a limpeza da fritadeira durante o processo de fritura, ou com a cuba de fritura cheia de óleo quente. Caso a água entre em contacto directo com o óleo aquecido até à temperatura de fritura, haverá salpicos do óleo, o que pode resultar em queimaduras graves do pessoal que se encontra próximo.

⚠ AVISO
Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em contacto directo com alimentos. Leia as instruções de utilização e os avisos de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto directo com alimentos.

5.2 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DIÁRIAS

5.2.1 Inspeccionar a fritadeira e acessórios quanto a danos- Diariamente

Verifique se existem fios ou cabos soltos ou corroídos, fugas, matérias estranhas na cuba de fritura ou no interior do armário e quaisquer outras indicações de que a fritadeira e acessórios não estão prontos e seguros para funcionamento.

5.2.2 Limpeza do interior e exterior do armário da fritadeira – Diariamente

Limpe o interior do armário da fritadeira com um pano seco e limpo. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis para retirar todo o óleo acumulado e poeiras.

Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e humedecido, embebido em detergente. Seque com um pano limpo e humedecido.

5.2.3 Limpeza do sistema de filtragem integrado – Diariamente

⚠ AVISO
Nunca utilize o sistema de filtragem sem óleo no sistema.

⚠ AVISO
Nunca utilize a panela de filtragem para transportar óleo frio para a área de descarte.

⚠ AVISO
Nunca drene a água para dentro da panela de filtragem. A água danificará a bomba do filtro.

Para o seu sistema de filtragem FootPrint não existem quaisquer inspecções ou actividades periódicas de manutenção preventiva, excepto a limpeza diária da panela de filtragem e dos respectivos componentes, utilizando uma solução de água quente e detergente.

Se detectar se o sistema está a bombear lentamente ou que não está a bombear, verifique se a rede da bandeja do filtro está na parte inferior da panela de filtragem, com o papel na parte superior da rede. (Se a unidade estiver equipada com uma rede do filtro Magnasol em vez da rede padrão com sistema de papel, verifique se o O-ringue na guarnição inferior da rede está presente e em bom estado.) Verifique se os dois O-ringues na guarnição localizada na parte frontal direita da panela de filtragem estão presentes e em boas condições.

5.3 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA SEMANAIS

5.3.1 Limpeza a cuba de fritura e os elementos térmicos

⚠ PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

5.3.2 Limpeza por fervura da cuba de fritura

Após a fritadeira ter sido utilizada durante um período de tempo prolongado, é criada uma camada de óleo caramelizado no interior da cuba de fritura. Esta camada deve ser retirada periodicamente, seguindo o procedimento de limpeza por fervura que se segue:

1. Antes de ligar a(s) fritadeira(s), feche a(s) válvula(s) de drenagem da cuba de fritura, de seguida, enche a cuba de fritura com um mistura entre água fria e detergente. Relativamente à mistura, siga as instruções da embalagem do detergente.
2. No caso de fritadeiras equipadas com controladores 3000, programe o controlador para limpeza por fervura conforme descrito na página 4-14. Em caso de fritadeiras equipadas com controladores CM 3.5, programe o controlador para a limpeza por fervura, conforme o descrito no manual separado de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster.
3. Deixe a solução ferver em lume brando durante 30 minutos a uma hora. Não deixe que o nível da água fique inferior à linha inferior do nível de enchimento de óleo na cuba de fritura durante o processo de limpeza por fervura.

⚠ PERIGO

Nunca deixa a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza por fervura. Caso a solução de limpeza por fervura derrame por causa da ebulição, desligue a fritadeira imediatamente e deixe arrefecer a solução durante alguns minutos, antes de prosseguir com o processo.

4. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição OFF (Desligado).
5. Junte cerca de 7,6 litros de água. Drene a solução e limpe a(s) cuba(s) de fritura cuidadosamente.

⚠ AVISO

Nunca drene a solução de limpeza por fervura numa unidade de eliminação de gordura (SDU), numa unidade de filtragem integrada ou numa unidade de filtragem móvel. Estas unidades não foram concebidas para esta finalidade e serão danificadas pela solução.

6. Encha a(s) cuba(s) de fritar de novo com água limpa. Enxagúe a(s) cuba(s) de fritura duas vezes, drene e seque-a(s) com uma toalha limpa. Retire cuidadosamente toda a água da cuba de fritura e dos elementos térmicos, antes de encher a cuba de fritura com óleo.

⚠ PERIGO
Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

5.3.3 Limpeza dos componentes amovíveis e acessórios – Semanalmente

Limpe todos os componentes amovíveis e acessórios com um pano limpo e seco. Utilize um pano limpo embebido em detergente para remover óleo carbonizado dos componentes amovíveis e acessórios. Antes da nova instalação, enxagúe cuidadosamente os componentes amovíveis e acessórios com água limpa e seque-os cuidadosamente.

5.4 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA MENSAIS

5.4.1 Verificar a precisão do valor pré-definido do controlador

(Esta verificação apenas é aplicada a unidades equipadas com os controladores 3000 ou CM3.5.)

1. Insira um termómetro ou uma sonda de pirómetro adequado no óleo com a extremidade em contacto com o sensor de temperatura da fritadeira.

2. Quando o controlador 3000 exibir “DROP” ou o CM3.5 exibir um produto ou linhas tracejadas (a indicar que o conteúdo da fritadeira se encontra dentro do intervalo de fritura), prima o interruptor 🌡 uma vez para exibir a temperatura e valor pré-definido do óleo de fritura conforme detectado pelo sensor de temperatura. O valor pré-definido é a temperatura com um ponto em seguida.

3. Registe a temperatura no termómetro ou pirómetro. As três leituras devem apresentar um valor com uma diferença inferior a 2 ºC. Caso contrário, contacte um técnico de assistência técnica autorizada (FAS) para assistência.

5.5 Inspecção anual/periódica do sistema

Este aparelho deve ser inspeccionado e ajustado periodicamente por pessoal de assistência técnica qualificado, no âmbito de um programa de manutenção regular da cozinha.

A Frymaster <u>recomenda</u> que,este aparelho seja inspeccionado no mínimo anualmente por um <u>técnico de assistência técnica autorizada</u>, conforme se segue:

5.5.1 Fritadeira

- Inspeccione o armário *(por dentro e por fora, pela frente e por trás)* relativamente a óleo excessivo.

- Verifique se os cabos dos elementos térmicos estão em boas condições e se os condutores não apresentam nenhuns danos de isolamento ou atrito e se estão livres óleo.

- Verifique se os elementos térmicos estão em boas condições, sem quaisquer sedimentações de óleo carbonizado/caramelizado. Inspeccione os elementos térmicos relativamente a indícios de aquecimento a seco excessivo.

- Verifique se o mecanismo de virar trabalha devidamente ao elevar e baixar os elementos térmicos, e se os cabos dos elementos não obstruem a livre movimentação e/ou apresentam fricção.

- Verifique se o débito de potência do elemento térmico está dentro do intervalo admissível conforme o indicado na placa de dados de potência do aparelho.

- Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições, e se os resguardos do aparelho e dos sensores estão na correcta posição e devidamente instalados.
- Verifique se a caixa de componentes e os componentes da caixa de contactos (ou seja, controlador/controlos, relês, placas de interface, transformadores, contactores, etc.) estão em boas condições e livre de óleo e outros resíduos.
- Verifique se as ligações dos cabos da caixa de componentes e da caixa de contactos estão apertadas e se a cablagem está em boas condições.
- Verifique se todas as funcionalidades de segurança (ou seja, as blindagens dos contactores, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de rearme, etc.) estão na correcta posição e se funcionam devidamente.
- Verifique se a cuba de fritura está em boas condições e livre de fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições para a operação.
- Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

5.5.2 Sistema de filtragem integrado

- Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão estanques.
- Inspeccione a panela de filtragem relativamente a fugas e limpeza. Caso haja uma grande acumulação de restos na cesta de restos, avise o proprietário/operador que a cesta de restos deve ser esvaziada para dentro de um recipiente <u>à prova de fogo</u> e deve ser limpa diariamente.
- Verifique se todos os O-ringues e vedantes (incluindo os das guarnições de acoplamento rápido) estão na correcta posição e em boas condições. Substitua os O-ringues e vedantes em caso de desgaste ou danos.
- Verifique o perfeito estado do sistema de filtragem, como se segue:

– Verifique se a tampa da panela de filtragem está na correcta posição e devidamente instalada.

– Com a panela de filtragem vazia, posicione cada uma das pegas do filtro, uma após a outra, na posição ON. Verifique se a bomba arranca e se bolhas de ar aparecem no óleo na respectiva cuba de fritura.

– Feche todas as válvulas de refluxo de óleo (ou seja, posicione todas as pegas do filtro na posição OFF (desligado). Verifique o devido funcionamento de cada válvula de refluxo de óleo, efectuando o arranque da bomba do filtro, utilizando uma das alavancas dos micro-interruptores da pega de óleo de refluxo. Em nenhuma cuba de fritura devem ser visíveis bolhas de ar.

– Verifique se a panela de filtragem está devidamente preparada para a filtragem, de seguida, drene uma cuba de fritura com o óleo aquecido até 177°C para a panela de filtragem e feche a válvula de drenagem da cuba de fritura. Posicione a pega do filtro na posição ON. Deixe que todo o óleo reflua para a cuba de fritura, indicado pelas bolhas no óleo. Reposicione a pega do filtro na posição OFF (desligado). A cuba de fritura deve ter ficado cheia dentro de 2 minutos e 30 segundos.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 6: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

6.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante o funcionamento deste equipamento. O seguinte guia de reparação de avarias foi concebido para ajudar a corrigir problemas ou, pelo menos, diagnosticá-los de forma exacta. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas actualmente conhecidos, pode encontrar problemas que não estão mencionados. Neste caso, a equipa de assistência técnica da Frymaster tudo fará para ajudá-lo na identificação e resolução deste problema.

Durante o processo de eliminação da avaria, utilize sempre o processo de eliminação que consiste em começar com a solução mais simples, continuando até chegar à solução mais complexa. Nunca esqueça o mais evidente – qualquer um pode esquecer-se de meter a ficha na tomada ou de fechar completamente uma válvula. E o mais importante é tentar sempre estabelecer uma ideia inequívoca sobre a razão do problema ocorrido. Parta de qualquer acção correctiva efectuando actividades para assegurar que a avaria não se repete. Se um controlador funcionar incorrectamente devido a más ligações, verifique também todas as outras ligações. Caso um fusível continue a fundir, procure a razão. Lembre-se sempre que a falha de um componente pequeno é frequentemente um indício da falha potencial ou do funcionamento incorrecto de um componente mais importante do sistema.

Antes de contactar um técnico de assistência técnica ou a LINHA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA da Frymaster (1-800-24-8633-FRYER):

- **Verifique se os cabos eléctricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não accionados.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão completamente fechadas.**
- **Tenha o seu modelo de fritadeira e números de série preparados para fornecer ao técnico que o está a assistir.**

⚠ PERIGO

O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando estiver cheio de óleo quente ou para transferir óleo de um recipiente para outro.

⚠ PERIGO

Este equipamento deve ser desligado da rede durante a assistência técnica, excepto se forem necessários testes de circuitos eléctricos. Quanto efectuar estes testes, proceda com extremo cuidado.

Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à alimentação de energia eléctrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de iniciar a assistência técnica.

A inspecção, verificação e reparação dos componentes eléctricos devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.

6.2 Reparação de avarias

6.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
Nenhuma exibição no controlador.	A. Controlador desligado. B. Nenhuma alimentação para a fritadeira. C. O controlador ou outro componente falhou.	A. Prima o interruptor ON/OFF para ligar o controlador. B. Ligue se o cabo de alimentação do controlador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. C. Chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe IS VAT FULL? YES N (Recip. Está Cheio? Sim Não) após uma filtragem.	A. Funcionamento normal após uma filtragem. B. Pode existir óleo na panela de filtragem.	A. Prima ▲ (SIM) se o recipiente estiver cheio, caso contrário prima ▼ (NÃO). B. Siga as mensagens do controlador para apagar a mensagem. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe CHANGE FILTER PAPER? (Alterar papel do filtro?)	Foi exibida a mensagem de mudança diária do papel do filtro.	Prima ▲ (SIM), siga as mensagens e mude o papel do filtro.
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez.	A fritadeira está no ciclo de fusão.	É uma operação normal. Irá continuar até a fritadeira alcançar os 82 ºC.
A fritadeira não aquece.	A. Cabo de alimentação principal desligado. B. A drenagem está aberta. C. O controlador falhou. D. Um ou mais componentes falharam.	A. Verifique se todos os cabos de alimentação estão nas fichas, fechados e que o disjuntor não disparou. B. Feche a drenagem. C. Chame o seu FAS para assistência D. Chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite máximo dispara, com o indicador de aquecimento LIGADO.	O sensor de temperatura ou o controlo falharam.	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite máximo disparar, sem o indicador de aquecimento LIGADO.	O contactor ou o controlo falharam	Chame o seu FAS para assistência.

6.2.2 Mensagens de erro e problemas exibidos

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O controlador exibe uma escala de temperatura errada (Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorrecta.	As fritadeiras que utilizam o controlador 3000 podem alternar entre F° e C° premindo o botão ✓ até a Configuração do produto ser exibida. Prima ▶ para se deslocar até ao Modo Tecnológico e prima ✓. Introduza 1658. Prima o botão para pesquisas. O controlador exibe OFF (desligado). Ligue o controlador e verifique a temperatura. Se a escala desejada não aparecer, repita. As fritadeiras que utilizam o controlador CM3.5 devem consultar o Manual do Utilizador dos Controladores da Fritadeira.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O controlador exibe HEATING FAILURE. **(Alterar papel do filtro?)**	O controlador falhou, o quadro da interface falhou, o termóstato de limite elevado está aberto.	Desligue e volte a ligar a fritadeira. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe LO **(Baixa) ou** LOW TEMP **(Temperatura baixa).**	A temperatura da cuba de fritura desceu mais de 12 ºC no controlador CM3.5 ou 17 °C no controlador 3000 abaixo do valor pré-definido no modo inactivo ou 25 °C no modo de confecção.	Esta indicação é normal durante um curto período de tempo uma grande quantidade de alimentos congelados tiver sido colocada na cuba de fritura. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe HOT **ou** HOT-HI-1. **(Quente elevada 1)**	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210 ºC ou, nos países da CE, 202 ºC.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe HI TEMP **(Temperatura elevada)**	A temperatura da cuba de fritura é superior a 4 ºC.	Prima o botão de alimentação para desligar a fritadeira e deixe-a arrefecer antes de voltar a ligá-la. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O CM III.5 exibe HI **(Elevada)**	A temperatura da fritadeira é superior em mais de 12 ºC relativamente ao valor pré-definido.	Esta indicação é normal, se o valor pré-definido da fritadeira tiver sido modificado para uma temperatura mais baixa. A indicação deve voltar para os quatro traços normais, logo que a temperatura da cuba de fritura tenha arrefecido para o valor pré-definido. Se o valor pré-definido não tiver sido alterado, isto indica um problema com o circuito de controlo da temperatura. Desligue a fritadeira e chame a FAS.
O controlador exibe HELP HI-2 **ou** FALHA NO LIMITE SUP. **(Ajuda elevada 2**	A. Abra a válvula de drenagem B. Falha do limite elevado	A. Feche a válvula de drenagem. B. Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe TEMP PROBE FAILURE **(Falha do sensor de temperatura) ou** PROB. **(Sensor)**	Problema com o circuito de medição da temperatura incluindo a sonda ou cablagem do controlador danificada ou conector.	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O Indicador de temperatura está ligado, mas a fritadeira não está a aquecer.	Cabo de alimentação trifásico desligado ou o disjuntor disparou.	Verifique tanto o cabo de alimentação principal e o de 120 V está na ficha, fechado e que o disjuntor não disparou. Se o problema continuar chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe RECOVERY FAULT/ YES e o alarme toca.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão ▲ (Yes (sim)). O tempo de recuperação máximo para sistema eléctrico é de 1:40. Se o erro persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe SERVICE REQUIRED **(Assistência necessária)** seguido de uma mensagem de erro**.**	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima o botão ▲ (Yes (sim)) se o problema estiver corrigido ou prima o botão ▼ (No (Não)) para continuar a confecção e chame o seu FAS para assistência. Em alguns casos, a confecção pode não estar disponível.

6.2.3 Problemas de elevação da cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
O movimento de elevação da cesta é ruidoso ou irregular.	As varetas de elevação da cesta necessitam de elevação.	Aplique uma fina camada de Lubriplate™ ou de uma massa lubrificante semelhante na vareta e nos rolamentos.

6.2.4 Problemas de filtração

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A fritadeira filtra após cada ciclo de confecção.	Configuração da mensagem do filtro incorrecta.	Altere a definição da mensagem do filtro.
As funções do menu do filtro não iniciam.	Temperatura muito baixa.	Certifique-se de que a fritadeira se encontra no valor pré-definido antes de iniciar; certifique-se de que o controlador está LIGADO.
O controlador exibe WAIT FOR FILTER **(Aguardar pela filtragem).**	Outra função está a ser executada.	Espere até que a função anterior termine e inicie outro ciclo de filtração.
A bomba do filtro não arranca ou a bomba pára durante filtração.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou. B. O motor da bomba sobreaqueceu, provocando o disparo do disjuntor de sobrecarga térmica. C. Entupimento na bomba do filtro.	A. Verifique se o cabo de alimentação do computador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. B. Caso o motor esteja demasiado quente para tocar nele durante mais do que alguns segundos, é porque o disjuntor de sobrecarga térmica provavelmente disparou. Deixe o motor arrefecer no mínimo durante 45 minutos e, em seguida, prima o Interruptor de Reinício da Bomba. (Veja página 5-4) C. Chame o seu FAS para assistência.
A bomba do filtro trabalha, mas o refluxo de óleo é muito lento.	Componentes da panela de filtragem mas instalados ou preparados ou óleo frio.	Retire o óleo da panela de filtragem e substitua o papel do filtro, garantindo que a rede do filtro se encontra ***sob*** o papel. Verifique se os O-ringues estão na correcta posição na guarnição de ligação da panela de filtragem e em boas condições.
O controlador exibe OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM **(Óleo na bandeja de drenagem? Confirmar)**	Válvula de drenagem aberta ou possivelmente existe óleo na bandeja de drenagem.	Prima ▲ (CONFIRM (confirmar)) e siga as instruções da mensagem FILL VAT FROM DRAIN PAN **(Encher recipiente a partir da bandeja de drenagem)**.

6.2.5 Problemas de enchimento até cima automático

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
Enchimento até cima frio das cubas de fritura.	Valor pré-definido incorrecto.	Certifique-se de que o valor pré-definido está correcto.
Cubas de fritura não enchem até cima.	A. Temperatura da fritadeira muito baixa. B. Óleo está muito frio. C. JIB sem óleo D. Existe erro que requer serviço	A. A temperatura da fritadeira deve estar pré-configurada. B. Assegure-se que o óleo no JIB está acima de 21°C. C. Certifique-se de que o JIB não está sem óleo e a linha de fornecimento está no JIB. Substitua o JIB e prima o botão ▲ quando solicitado para repor o sistema de enchimento até cima. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. D. Chame o seu FAS para assistência.
Um recipiente não enche até cima.	A. Existe erro no filtro. B. Existe erro que requer serviço C. Problema do solenóide, bomba, pino, problema RTD ou ATO.	A. Apague o erro do filtro de forma apropriada. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. B. Chame o seu FAS para assistência. C. Chame o seu FAS para assistência.

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O controlador exibe TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM **(Sem óleo de enchimento até cima? Confirmar)** .	Sistema de enchimento até cima sem óleo.	Encha o sistema de enchimento até cima com óleo e prima o botão ▲ (CONFIRMAR).

6.2.6 Códigos do registo de erros (apenas para o controlador 3000)

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Falha do Sensor de Temperatura)	Leitura da sonda TEMP fora do intervalo
E04	HI 2 BAD (2.ª elevada incorrecta)	Leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	HOT HI 1 (QUENTE ALTA – 1)	A temperatura de limite superior é superior a 210 ºC ou, nos países da CE, 202 ºC.
E06	HEATING FAILURE (Falha Ao Aquecer)	Um componente falhou no circuito de limite de limite elevado como, por exemplo, o controlador, a placa da interface, contacto ou limite de abertura elevado.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (ERRO NO SOFTWARE MIB)	Erro interno do software MIB
E08	ERROR ATO BOARD (ERRO NA PLACA ATO)	Perda de ligação com a placa ATO; falha da placa ATO
E15	ERROR MIB SOFTWARE (ERRO - PLACA MIB)	O controlador de confecção detecta perda de ligações MIB; verifique a versão do software em cada controlador. Se falharem versões, verifique ligações CAN entre cada controlador; falha na placa MIB
E17	ERROR ATO PROBE (ERRO - SONDA ATO)	Leitura ATO RTD fora do intervalo
E20	INVALID CODE LOCATION (CÓDIGO DE LOCAL INVÁLIDO)	Cartão SD removido durante a actualização
E21	CHANGE FILTER PAPER (Alterar Filtro Do Papel)	O temporizador de 25 horas expirou. Mude o papel do filtro e siga as mensagens.
E22	OIL IN PAN ERROR (Óleo Na Bandeja)	Pode existir óleo na panela de filtragem.
E25	RECOVERY FAULT (Falha na Recuperação)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo. O tempo de recuperação não deve ser superior a 1:40 para o sistema eléctrico.
E27	LOW TEMP ALARM (Alarme de Baixa Temperatura)	A temperatura do óleo é 17 °C inferior ao valor pré-definido no modo inactivo ou 25°C no modo de confecção. (Esta mensagem pode ser apresentada se um produto for colocado e o botão de início de confecção não for pressionado imediatamente se forem colocadas cargas de confecção demasiado grandes.)

6.2.7 MODO DE TESTE DE LIMITE ELEVADO

O modo de teste de limite elevado é utilizado para testar o circuito de limite elevado. O teste de limite elevado irá destruir o óleo. Apenas deverá ser realizado com óleo usado. Desligue a fritadeira e chame de imediato a assistência se a temperatura chegar aos 238°C sem o disparo de limite elevado e o computador exibir HIGH LIMIT FAILURE (Falha do limite elevado) alternando com DISCONNECT POWER (Desligue alimentação) com um tom de alerta durante o teste.

O teste é cancelado a qualquer altura desligando a fritadeira. Quando a fritadeira é ligada, volta ao modo de funcionamento e exibe o produto.

1. Prima e mantenha premido o botão (✓) até MAIN MENU (Menu principal) ser exibido, seguido por PRODUCT SETUP (Configuração do produto).

2. Prima o botão da seta esquerda (◀) até TECH MODE (Modo técnico) ser exibido.

3. Prima o botão de verificação (✓).

4. Introduza 3000.

5. Prima o botão da seta esquerda (◀) até HI LIMIT TEST (Teste de limite elevado) ser exibido.

6. Prima o botão de verificação (✓).

O controlador exibe HIGH LIMIT YES/NO (Limite elevado? Sim/Não))

7. Prima o botão da seta para cima (▲).

8. O controlador exibe PRESS AND HOLD CHECK (Prima e segure verificar).

9. Prima e segure o botão (✓) para iniciar o teste de limite superior.

O recipiente começa a aquece. O computador exibe a temperatura do recipiente actual durante o teste.
A fritadeira continua a aquecer até o limite elevado disparar. Geralmente isto acontece quando a temperatura atinge 217°C a 231°C para limites superiores não UE e 207°C a 219°C para limites elevados da UE.

Uma vez que o limite elevado iniciar o computador exibe HELP HI-2 (Ajuda elevada 2) alternando com a temperatura actual (ex. 430F).

10. Liberte o botão (✓).

Se o limite elevado falhar, o computador exibe HIGH LIMIT FAILURE (Falha do limite elevado) alternando com DISCONNECT POWER (Desligue alimentação). Se isto acontecer, desligue a alimentação da fritadeira e chame a assistência técnica imediatamente.

O recipiente pára de aquecer e o computador exibe a configuração da temperatura actual alternando com a temperatura actual (ex. 430F) até que a temperatura arrefeça abaixo dos 204°C.

11. Prima o botão de alimentação para cancelar o alarme e ir para OFF (Desligado)).

12. Siga o procedimento para descartar o óleo.

7.1 Cablagem Simplificada das fritadeiras OCF30™ Series com controlador 3000

TABLE A

LOCATOR PIN POSITION	LOCATOR PIN #	FRYMASTER PART #
2	PIN #1	1080485
4	PIN #2	1080486
6	PIN #3	1080487
8	PIN #4	1080488
10	PIN #5	1080489

TABLE B

TOP-OFF SOLENOID POSITION	PIN #
ATO BOARD #1 POSITION 1-6	
1	1 GRN & 9 WHT
2	2 RED & 10 BLK
3	3 GRN & 11 WHT
4	4 RED & 12 BLK
5	5 GRN & 13 WHT
6	6 RED & 14 BLK
ATO BOARD #2 POSITION 7-10	
7	1 GRN & 9 WHT
8	2 RED & 10 BLK
9	3 GRN & 11 WHT
10	4 RED & 12 BLK

TABLE C

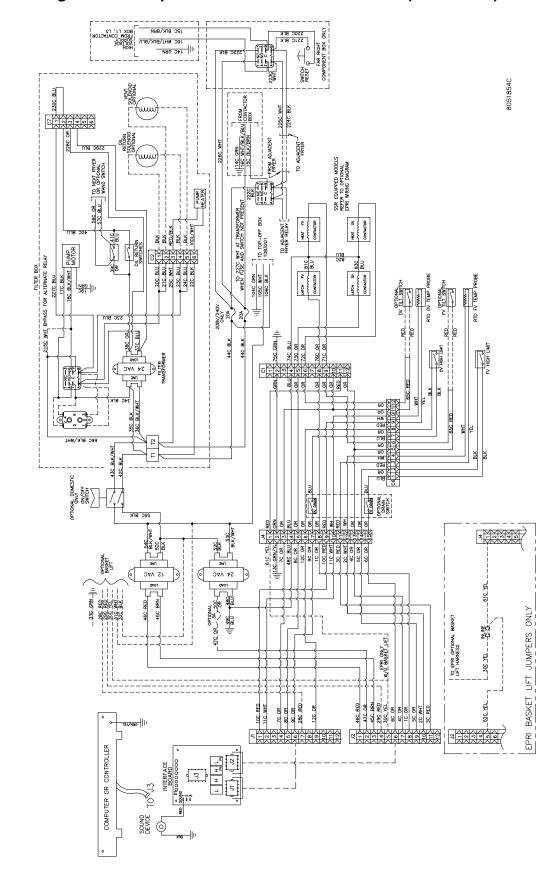
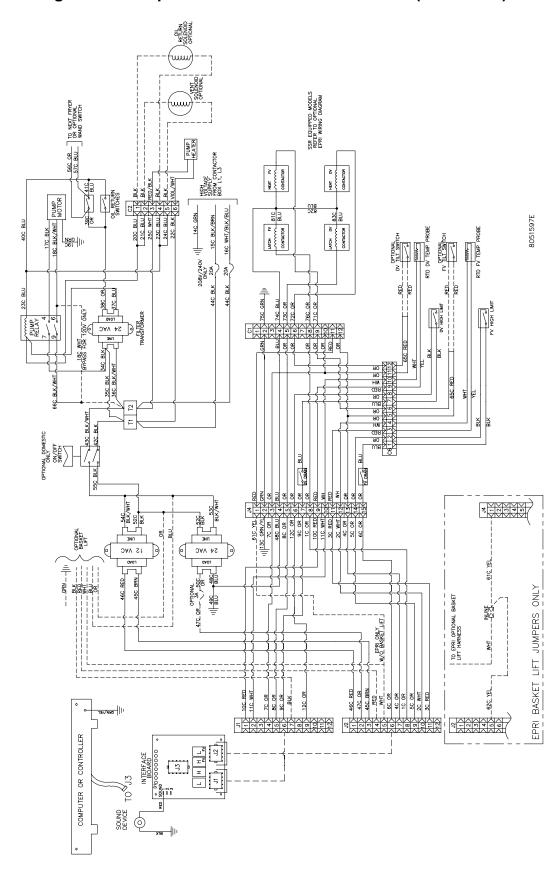
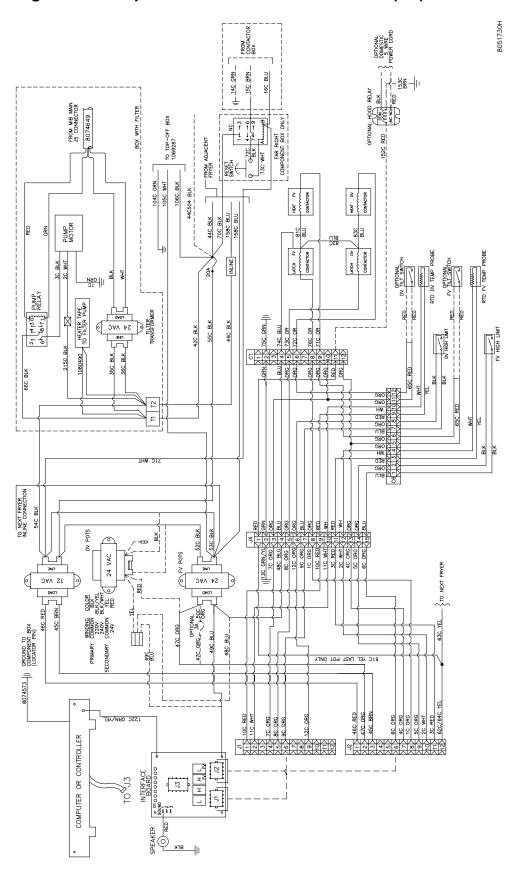
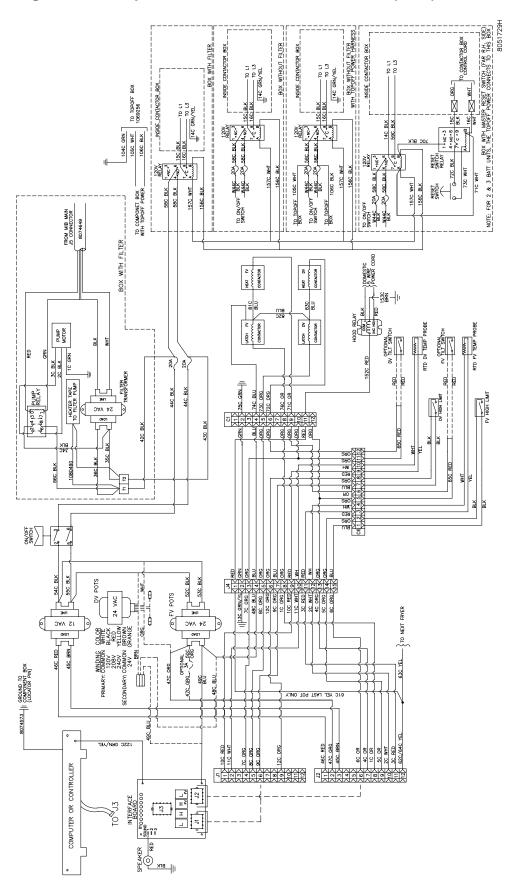
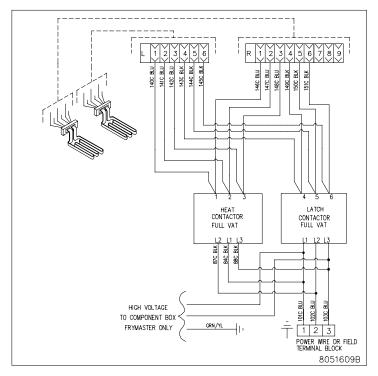
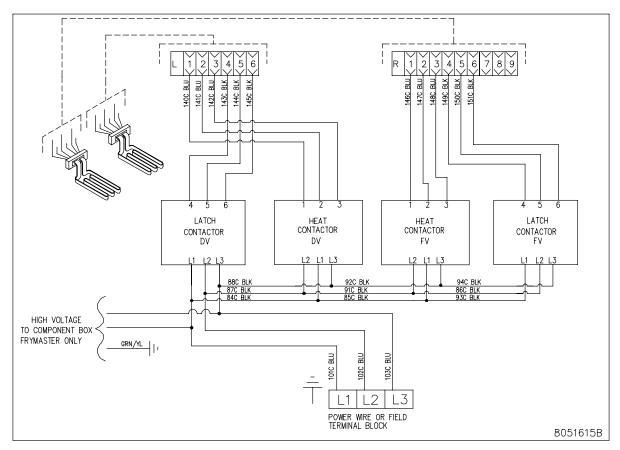
TOP-OFF SOLENOID POSITION	PIN #
ATO BOARD #1 POSITION 1-6	
1	1 GRN & 2 WHT
2	3 RED & 4 BLK
3	5 GRN & 6 WHT
4	7 RED & 8 BLK
5	9 GRN & 10 WHT
6	11 RED & 12 BLK
ATO BOARD #2 POSITION 7-10	
7	1 GRN & 2 WHT
8	3 RED & 4 BLK
9	5 GRN & 6 WHT
10	7 RED & 8 BLK

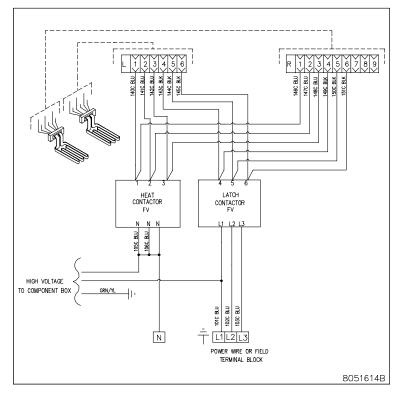
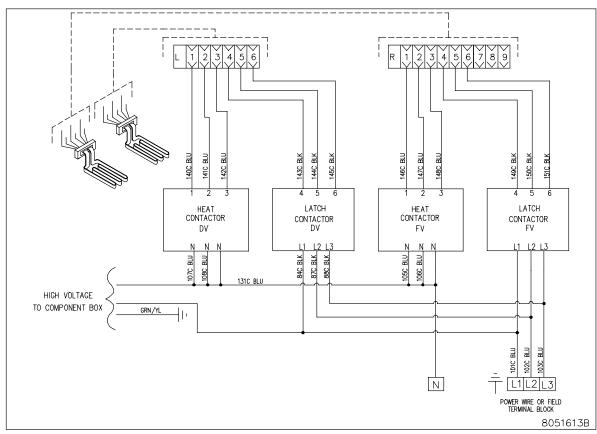
TABLE D

	FRYMASTER PART # AND ATO RTD PIN LOCATIONS
FV	1080501 PIN #3&4
DV	1080502 PIN #1&2

TABLE E

	DRAIN SWITCH PIN LOCATION AND HARNESS PART NUMBER
FV	8075159 PIN #1&2
DV	8075160 PIN #3&4

7.2 Cablagem dos componentes com controlador 3000 (Doméstico)

7.3 Cablagem dos componentes com controlador CM3.5 (Doméstico)

7.4 Cablagem dos componentes com controlador CM3.5 (CE)

7.5 Cablagem dos componentes com controlador CM3.5 (CSA)

7.6 Caixa de contactos – Configuração Delta

RECIPIENTE COMPLETO

RECIPIENTE DUPLO

7.7 Caixa de contactos – Configuração WYE

RECIPIENTE COMPLETO

RECIPIENTE DUPLO

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
APÊNDICE A: Preparação JIB com Opção de gordura sólida

1. Abra a porta direita da fritadeira e remover cinta no gabinete JIB.
2. Aparelho de fusão posição na frente do gabinete. Solte o suporte no lado esquerdo do aparelho de fusão, se necessário, para facilitar a colocação no gabinete.
3. Use os parafusos fornecidos para fixar o aparelho de fusão de buracos existentes nos trilhos interior do gabinete da fritadeira em ambos os lados. Ver figuras 1 e 2.
4. Ligue o conector preto para a caixa de saída mostrado na figura 3 .*
5. Posicione o reservatório de óleo no aparelho de fusão, deslizando o tubo coletor de óleo no receptáculo feminino. Posição da tampa frontal e parte da frente do aparelho de fusão. Veja a figura 4.

* NOTA: Um chicote de fios separados com uma ficha branca, se presente, não é usado.

Figura 1: Posicione o aparelho de fusão no gabinete e prenda com parafusos fornecidos para o interior do armário.

Figura 2: Posicione o aparelho de fusão.

Figura 3: Ligue o conector preto na caixa de utilidade como mostrado. Um chicote de fios separados com uma ficha branca, se presente, não é usado.

Figura 4: O aparelho de fusão montado é mostrado na posição.

Aparelho de fusão interruptor.

Botão laranja sistema reinicia depois de uma exibição de óleo baixo.

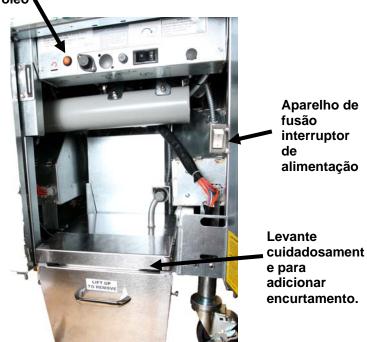
Levante cuidadosamente para adicionar encurtamento.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
APÊNDICE B: Use Melter Sólidos Encurtar

Reinicialização do sistema reservatório de óleo

- Certifique-se de aparelho de fusão está em encurtamento.
- Preencha aparelho de fusão com encurtamento.
- Permitir 2-3 horas de gordura sólida a derreter. NÃO tente usar a parte superior do sistema com óleo unmelted no top off sistema. O visor do reservatório de baixa do petróleo virá em que a fritadeira chamadas para o petróleo antes que o encurtamento do aparelho de fusão é líquido.
- Uma vez que o encurtamento é totalmente derretido, pressione e segure o botão de reset de laranja para repor o visor e redefinir a parte superior do sistema.
- Não adicionar óleo quente para o aparelho de fusão encurtamento. A temperatura do reservatório de óleo não deve exceder 140 ° F (60 ° C). Adicionar pequenas quantidades de gordura sólida para o reservatório para garantir que ele tem petróleo suficiente para operar o sistema top-off.

> AVISO
> As superfícies do aquecedor gordura sólida são quentes. Não toque com as mãos. Usar vestuário de protecção ao adicionar encurtamento para a unidade de fusão

- Para melhores resultados, NÃO DESLIGUE o aparelho de fusão gordura sólida durante a noite.
- A chave liga / desliga para o aparelho de fusão também é usado como um botão de reset se a temperatura do sistema de limite máximo é atingido.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS OCF30™ SERIES
APÊNDICE C: INSTRUÇÕES DE ÓLEO BULK

C.1.1 Sistemas de óleo a granel

Sistemas de azeite a granel têm grandes tanques de óleo de armazenamento, normalmente localizado na parte de trás do restaurante, que estão ligados a um colector de traseira na fritadeira. Alguns são apenas sistemas de resíduos, enquanto outros são os resíduos e óleo fresco. Resíduos de óleo é bombeado a partir da fritadeira, através do encaixe localizado na parte inferior, para os tanques de eliminação e óleo fresco é bombeado dos tanques, através do encaixe localizado na parte superior, para a fritadeira (ver Figura 1). O chicote de fios de 4 pinos permite a ligação a sistemas granel várias óleo (ver Figura 2).

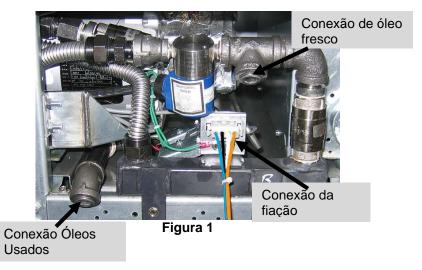



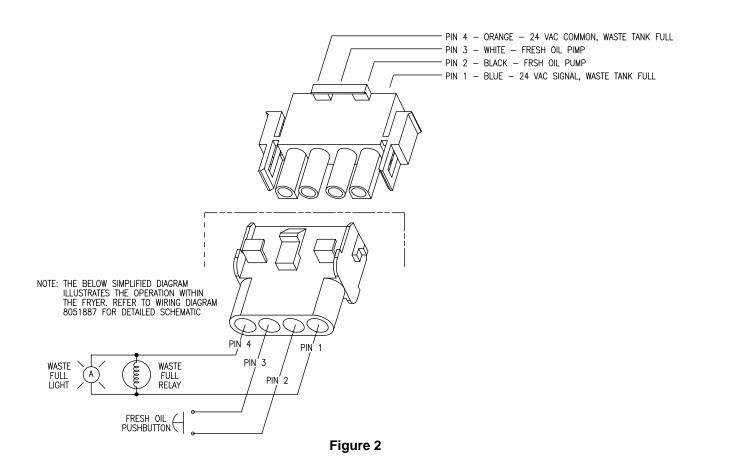
Figura 1

Conectar os pinos 1 e 4 para o interruptor de tanque cheio para evitar transbordamento do tanque de resíduos. Conectar os pinos 2 e 3 para a bomba de óleo fresco. Definir a fritadeira a granel através do modo de configuração do IVA sobre o controlador de extrema esquerda. Veja 3000 controlador de seção do manual 1.4 na página 1-3. **É imperativo que o sistema fritadeira ser completamente desligado e ligado novamente depois de mudar de configuração do JIB a granel.**

PIN 4 – ORANGE – 24 VAC COMMON, WASTE TANK FULL
PIN 3 – WHITE – FRESH OIL PIMP
PIN 2 – BLACK – FRSH OIL PUMP
PIN 1 – BLUE – 24 VAC SIGNAL, WASTE TANK FULL

NOTE: THE BELOW SIMPLIFIED DIAGRAM ILLUSTRATES THE OPERATION WITHIN THE FRYER. REFER TO WIRING DIAGRAM 8051887 FOR DETAILED SCHEMATIC

PIN 4
PIN 1
PIN 3
PIN 2
WASTE FULL LIGHT
WASTE FULL RELAY
FRESH OIL PUSHBUTTON

Figure 2

As fritadeiras OCF ™, equipada para uso com sistemas de azeite a granel, use um jarro de óleo a bordo frescos normalmente fornecido pelo fornecedor de óleo a granel. Retire a tampa e insira o encaixe padrão para o jarro com a tampa de metal descansando sobre a borda do jarro. O óleo é bombeado para dentro e para fora do jarro através da conexão mesmo (ver Figura 3).

⚠ **AVISO**
Não adicione óleo quente ou usado para um JIB

Figura 3

Operação do Fryer granel Oil-Equipado

NOTA: A aparência do seu fritadeira pode ser ligeiramente diferente do que é mostrado dependendo da configuração do tipo de fritadeira, e data de fabricação.

C.1.2 Enchendo o JIB

1. "OIL TOPOFF VAZIO" mensagem aparece na tela do controlador.
2. Assegurar o interruptor está em Modo Normal.
3. Pressione e segure o botão laranja acima interruptor para encher o JIB.
4. Uma vez que o JIB está cheio, solte o botão.
5. Pressione laranja botão de reset JIB para remover a mensagem Oil TOPOFF vazio e retornar à operação normal.

*** NOTA:** Leva cerca de 10 segundos a partir do momento em que o botão é pressionado até que a bomba de óleo novo começa. Pode levar até 15 segundos antes de o nível do JIB começa a subir. Demora cerca de quatro minutos para preencher o JIB

C.1.3 Descarte de resíduos de óleo

1. Garantir pan filtro é preparado para filtração.
2. Escorra em cuba pan filtro.
3. No painel rocker, alternar para o modo em massa.
4. Desbloquear dispor alavanca da válvula.
5. Puxe a válvula de escoamento do petróleo e da bomba irá envolver e vazia a panela de filtro para o tanque de óleo de resíduos. A luz de Resíduos total no painel rocker acenderá se o tanque está cheio.
6. Enchimento com óleo novo? Preencha Vat ver a granel abaixo. Se não for, mude para o Modo Normal no painel rocker.

C.1.4 Preencha Vat de tanque

1. Garantir a cuba está vazia e a válvula de drenagem está fechado.
2. No painel de rocker, alternar para o modo em massa.
3. Abra a válvula de retorno sobre o tanque vazio. Pressione o botão Adicionar Oil Fresh. De preenchimento para a linha inferior na
cubas.
4. Feche a válvula de retorno.
5. Garantir o tacho de filtragem está vazio.
6. No painel de rocker, alternar para o Modo Normal.

*** NOTA:** Leva cerca de quinze segundos a partir do momento em que o botão Adicionar Oil fresco é pressionado até a bomba de óleo fresco a granel começa. Pode levar até 25 segundos antes de o nível na cuba começa a subir. Demora cerca de um minuto para encher um tanque dividido e dois minutos para encher um tanque cheio.